

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Маринад «Для свинины»

Состав: соль (не более-32%), пряности (перец красный сладкий, лук, горчичное семя, морковь, имбирь, перец черный), сахар, загуститель (E1442), молочный белок, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621-4%), стабилизаторы (E472с, E412, E415), консерванты (E202-1%, E211- 1%), краситель (E160b), антиокислители (E300, E330).

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя	
Внешний вид	Порошкообразная однородная масса	
Цвет	От светло-желтого до темно-оранжевого	
Вкус и запах	Пряный, жгучий, сладковатый, свойственный рецептурному составу компонентов смеси, без порочащих привкуса и запаха. Допускается горьковатый, слабо кислый или слабо соленый привкус	
Консистенция	Сыпучая, допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии	
Массовая доля влаги, % не более	11,0	
Массовая доля поваренной соли, % не более	32,0	
Массовая доля металлопримесей (0,3 мм в наибольшем измерении), % не более	1 x 10 ⁻³	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
Наименование показателя	Значение показателя	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 x 10 ⁵
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКГП (колиформы)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени, КОЕ/г		2 x 10 ²
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)		
Свинец		2,0
Мышьяк		1,0
Кадмий		0,1
Ртуть		0,1

Назначение и область применения: маринад «Для свинины» предназначен для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса, а также для приготовления соусов и маринадов.

Норма расхода: 200-250 г смеси на 1 кг готового маринада.

Упаковка: пакеты из пленки многослойной металлизированной массой нетто 2,5 кг, упакованные в гофроящики массой нетто 15 кг.

Условия хранения: хранить в сухих чистых хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности: 24 месяца со дня изготовления. После вскрытия упаковки хранить не более 1 месяца.

Пищевая ценность маринада на 100 г:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6.4	2.3	29	155